LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Cavaliere
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Satta Michele
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Na zijn studies aan de landbouwschool van de universiteit van Pisa begon Michele Satta zijn carrière oorspronkelijk bij een fruit- en groenteteler. De liefde voor de natuur die hij van jongs af aan reeds koesterde, vertaalt hij vandaag in de wijnbouw. In een uit de rotsen uitgehouwen kelder in Castagneto Carducci binnen de appellatie Bolgheri produceert hij zijn wijnen. In totaal maakt hij drie rode wijnen onder de Bolgherivlag: een basiswijn, 'Piastraia' en ten slotte 'I Castagni'. De eerste twee hebben cabernet sauvignon, sangiovese, merlot en syrah in de blend, terwijl de laatste, hun topwijn, een zeldzame blend is van cabernet sauvignon, syrah en teroldego. Er wordt ook nog een pure sangiovese gemaakt ('Cavaliere'), vrij ongewoon in Bolgheri, die dan ook het IGP-label moet dragen. De witte IGP-wijnen zijn een viognier enerzijds ('Gioven Re' genoemd) en een blend van vermentino en sauvignon anderzijds ('Costa di Giulia'). De Cavaliere heeft een robijnrode kleur met intense fruitige aroma's van pruimen en kersen, viooltjes en vanille. Volle en sappige smaak dankzij de zachte tannines. De afdronk is complex met impressies van cacao, tabak en fruit.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Castagneto Carducci.
Oogst	Eind september, manueel geoogst.
Vinificatie	Na de ontristing fermenteert de most in open tonnen. Ook de maceratie vindt plaats in deze tonnen gedurende 12 dagen met dagelijkse battonage. Na het persen beland de wijn in barriques voor 12 maanden. Deze wijn ondergaat geen filtering of klaring en rijpt nogmaals 1 jaar op fles vooraleer gecommercialiseerd te worden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques.
Productie	5.000 flessen